

PIATTI DEL GIORNO

Specials of the day

Sformatino di asparagi e fonduta di pecorino 12

ASPARAGUS FLAN WITH PECORINO CHEESE FONDUE

Mozzarella di Bufala e verdure grigliate 12

BUFFALO MAZZORELLA AND GRILLED VEGETABLES

Terrina di fegatini, pane tostato e gelatina al Vin Santo 10

CHICKEN LEVER TERRINE , TOASTED BREAD, VIN SANTO JELLY

Vitello tonnato e giardiniera fatta in casa 15

VEAL WITH TUNA SAUCE AND HOME MADE PICKLED VEGETABLES

Zuppa di cipolle gratinata al Pecorino di Rocca 12

TUSCAN GRATINATED ONION SOUP WITH ROCCA PECORINO CHEESE



Pici alle briciole, pomodorini, pecorino e acciughe 14

HAND ROLLED FRESH PASTA WITH PECORINO CHEESE, FRESH TOMATOES, BREAD CRUMBS AND ANCHOVIES

Tortelloni di pappa al pomodoro e salsa di basilico 15

TORTELLONI ARE HOMEMADE LARGE RAVIOLI STUFFED WITH TOMATOES SERVED WITH BASIL SAUCE

Mezze maniche alla carbonara di aglio nero con tartufo 18

SHORT RIGATONI PASTA WITH BLACK GARLIC CARBONARA and BLACK TRUFFLE

Pappardelle al ragù bianco di cinghiale 15

EGG PAPPARDELLE PASTA WITH WHITE WILD BOAR RAGU

Pici al ragù chiantigiano 14

HAND ROLLED FRESH PASTA WITH BEEF SAUCE RAGU'



Agnello arrosto con erbe aromatiche e contorni 22

ROASTED LAMB WITH HERBS AND SIDES

Ossobuco alla chiantigiana e contorni 19

MARROW BONE BEEF STEW AND SIDES

Pulled Pork del Porciatti con finocchietto e contorni 19

PULLED PORK WITH WILD FENNEL, AND BAKED POTATOES

Pollo toscano ruspante al mattone e contorni 23

FREE-RANGE TUSCAN ROASTED CHICKEN AND SIDES

STUZZICHINI

Pane e Olio: la Fettunta
TOASTED BREAD WITH EXTRA VERGIN OLIVE OIL, GARLIC, SALT AND PEPPER

Olive pasticciate
SPICEY OLIVES

Taralli artigianali
ARTISANAL TARALLI

Bruschette al pomodoro
TOASTED TUSCAN BREAD WITH TOMATOES

Bruschette salsiccia e stracchino
TOASTED TUSCAN BREAD WITH HOME MADE SAUSAGES AND SOFT CHEESE

PRIMI

Pici al Ragù Chiantigiano
HAND ROLLED FRESH PASTA WITH BEEF SAUCE RAGU'

Lasagne di Casa Porciatti
HOME MADE LASAGNE

Ribollita Campagnola
SOUP WITH BREAD, CABBAGE, BEANS, POTATOES, BEET, CARROTS, ONION S AND CELERY

SALUMI E FORMAGGI

5.5 Prosciutto di Radda con giardiniera 15
A PLATE OF THINLY SLICED HOMEMADE HAM FROM CASA PORCIATTI AND HOME MADE PICKLED VEGETABLE S

5 Selezione di salumi Casa Porciatti 9
A PLATE OF THINLY SLICED HOMADE SALAMI FROM CASA PORCIATTI

3 Gran Piatto di salumi Casa Porciatti e formaggi 24
CASA PORCIATTI 'S SALAMI AND A SELECTION OF LOCAL SHEEP'S MILK CHEESES

8 Selezione di formaggi toscani 18
IT INCLUDES A SELECTION OF LOCAL CHEESES, SERVED WITH MARMALADE

INSALATE E CONTORNI

Caprese con Mozzarella di Bufala 12
BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH TOMATOES

14 Insalata Giardiniera 12
MIXED SALAD , BUFFALO MOZZARELLA AND PICKLED VEGETABLES

12 Patate al forno 6
BAKED POTATOES

12 Insalata Mista o Verdure grigliate 6
MIXED SALAD OR GRILLED VEGETABLES

Focaccia Prosciutto di Radda, Mozzarella di Bufala e Balsamico 13
FOCACCIA WITH CASA PORCIATTI'S CURED HAM, BUFFALO MOZZARELLA, BASAMIC VINEGAR

FOCACCE

Focaccia Mozzarella di Bufala, pomodori datterini, olive taggiasche e pesto 13
FOCACCIA WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES, OLIVES AND PESTO

Focaccia Capocollo, pecorino stagionato a scaglie, fichi caramellati 13
FOCACCIA WITH CURED PORK CAPOCOLLO, AGED PECORINO AMD CARAMELIZED FIGS

DEGUSTAZIONI

ASK FOR THE WINE TASTING MENU



Chiedi quali sono le
degustazioni disponibili

DOLCI

SWEET WINE

Tiramisù 6

Salame al cioccolato 6

Canutcci e Vin Santo 7

Panna Cotta 6

BIRRA

BEER

Birra piccola 3.5
(33cl)

Birra grande 6
(66cl)

La Vespa | Italian Pilsner - 5% abv 5.5
CHIANTI BREW FIGHTER | RADDA IN CHIANTI
(33CL)

La Bestemmietta | Session IPA - 4% abv 5.5
CHIANTI BREW FIGHTER | RADDA IN CHIANTI
(33CL)

SOFT DRINK

Acqua Naturizzata Naturale (75cl) 2

Acqua Naturizzata Gassata (75cl) 2

Acqua San Pellegrino (75cl) 3.5

Acqua Panna Naturale (75cl) 3.5

Coca Cola | Fanta | Lemon Soda 2.5

Succhi di Frutta 3

LIQUORI E DISTILLATI

Limoncello di Sorrento 4

Amaro Italiano 6

Grappa di Chianti Classico 5

Grappa di Chianti Classico Riserva 6

Grappa di Brunello Riserva 7

I piatti presenti nel menù possono contenere come ingredienti o in tracce sostanze allergiche. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale
THE DISHES ON THE MENU MAY CONTAIN INGREDIENTS OR TRACES OF ALLERGENIC SUBSTANCES. FOR MORE INFORMATION CONTACT THE STAFF *

A seconda della stagionalità e reperibilità la materia prima potrebbe essere surgelata, chiedere al personale
IN THE ABSENCE OF A FRESH PRODUCT DUE TO SEASONALITY SOME INGREDIENTS COULD BE FROZEN

Coperto € 2

COVER CHARGE € 2

FREE

Wifi

NETWORK
CASAPORCIATTI

PASSWORD
porciattil23